



## Salade de lentilles au saumon fumé

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 3 pers / 2 spl ou 9 pp par pers

- 200 gr de lentilles vertes
- 150 gr de saumon fumé
- 500 gr d'eau
- 1 bouillon cube bio bouquet garni
- 1/2 oignon
- Sel
- Ciboulette
- 2 cs de crème liquide à 15 % de mg
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs de vinaigre balsamique blanc

Pour la cuisson des lentilles je me suis servie de mon cookeo.

Mettre les lentilles, l'eau, le bouquet garni, l'oignon émincé et le sel dans la cuve et lancer une cuisson rapide pour 24 minutes.

Une fois les lentilles cuites les égoutter, les passer sous l'eau froide et verser le tout dans un saladier.

Rajouter ensuite le saumon coupé en fines lanières et mélanger.

Rajouter ensuite la crème, l'huile d'olive et le vinaigre, puis la ciboulette et mélanger le tout.

Réserver au frais jusqu'au repas